



przepisy.pl

# Nadziewana papryka

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- papryka - 6 sztuk
- ryż - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- marchewki - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- mąka
- masło
- olej

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Umyj papryki, następnie odetnij wierzchy.
2. Marchew zetrzyj, pomidora pokrój w kostkę. Ugotuj ryż, pamiętając, aby go nie przesolić.
3. Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż ją. Następnie dodaj ryż, marchewkę i pomidora. Rozkrusz Przyprawę w mini kostkach Knorr i smaż jeszcze przez około minutę. Następnie zdejmij z palnika i wystudź.
4. Wystudzonym nadzieniem wypełnij papryki, po czym wstaw do garnka i zalej wodą, mniej więcej poniżej połowy papryki. Duś je pod przykryciem godzinę.
5. Przygotuj sos: stop na patelni łyżkę masła, dodaj łyżkę mąki. Smaż przez chwilę, po czym dolej ½ szklanki wody spod papryki. Na koniec dodaj żółtko i wymieszaj.
6. Polej papryki gotowym sosem. Przed podaniem dopraw je do smaku, jeśli uznasz to za konieczne.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)